30e Année. — Tome LVIII. N° 1499 Paris, 22 Mars 1923

REVUE DE VITICULTURE

LE VIGNOBLE D'ARMADA ET LA VINIFICATION DANS LE RHINGAU

Entre la plaine fertile du Rhingau et les monts boisés du Taunus, à l'ouest de Wiesbaden (commune de Frauenstein), la ferme-école « Armada » accepte tous les deux mois une soixantaine de poilus volontaires qui viennent gaiement se familiariser avec les cultures de la région.

L'étendue du domaine est de 72 hectares, dont 3 de vignes.

Etude du sol. — Variété, tel est en un mot le cachet distinctif des roches constituant le sol du domaine « Armada ».

Au nord, le vignoble descend sur les pentes schisteuses qui appartiennent au Dévonien. La roche essentielle du groupe supérieur est la grauer taunus phyllit (Phyllade grise du Taunus), d'aspect lustré, en gros fragments assez friables. Elle donne par sa décomposition une argile qui est entraînée par les eaux.

Le groupe inférieur est représenté par les Glimmer Sericit Schiefer (Schistes sériciteux micacés) et les Bunte Sericit Schiefer (Schistes sériciteux bigarrés), en particulier en vert et en violet.

C'est un bon support pour la vigne, mais de couleur un peu claire. Au point de vue alimentaire, on peut dire que le sol est pauvre. On y décèle cependant un peu de potasse, comme dans bien des sols, mais cet élément minéral se trouve le plus souvent à l'état de sels très stables. L'argile provenant, comme on le sait, de la décomposition du feldspath (silicate double d'aluminium et de potassium), qui, sous l'influence prolongée de l'eau, se dédouble en silicate de potassium et en silice et silicate d'aluminium insolubles.

L'expérience montre que l'addition d'engrais potassique de bonne qualité produit un accroissement de récolte.

L'humus doit être apporté par le fumier de ferme.

Une bonne méthode consiste à ne fumer chaque année qu'un interligne sur deux, afin de favoriser le développement des radicelles dans les deux interlignes. S'abstenir dans le cas où l'on remarquerait du « Pourridié » sur les racines. Il est alors indiqué de remplacer le fumier de ferme par un engrais chimique azoté.

Fumier et acide phosphorique (ce dernier sous forme de scories de déphosphoration) constituent la meilleure fumure. La chaux est très utile à la

vigne, et, en outre, joue le rôle de décoagulant; elle rend le sol moins plastique.

Ces Phyllades grises du Taunus sont en contact, au nord, avec les schistes sériciteux et micacés qui forment les hauteurs du village de Frauenstein, coupées suivant une ligne NW-SE par un filon de quart (cristal de roche) d'un aspect des plus curieux.

Au pied de ces roches, nous trouvons les anciens rivages des lacs du Taunus, avec des galets et des dépôts argileux très intéressants, appartenant au Diluvium inférieur.

Les dépôts tertiaires du Bassin de Mayence forment les terrains situés au

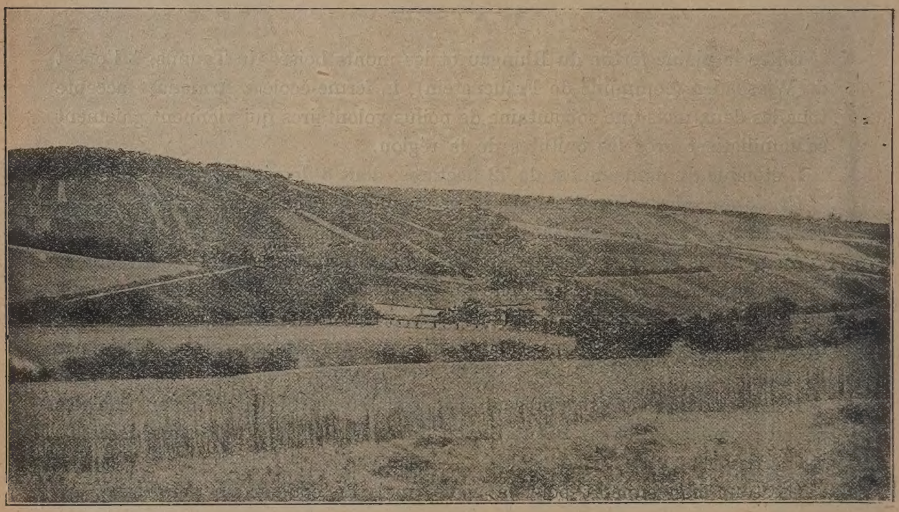

Fig. 5.375. — La Ferme-École « Armada ».

S-SW de la ferme Armada. Enfin, au SW, on rencontre des sables marins (meeresand) et des roches feuilletées (blättersandstein) contenant de nombreux fossiles. Toutes ces roches donnent par leur décomposition des terrains argilo-siliceux extrêmement plastiques par les mauvais temps.

La couche arable humifère est peu profonde (15 à 20 cm.). Au-dessous, le loess doit avoir une grande profondeur. Il arrive fréquemment qu'une nappe d'argile de couleur jaune, très imperméable, s'étende directement au-dessous de la terre arable: elle diminue la réserve d'eau des plantes et, par les temps de sécheresse, amène leur rapide dessication.

Travail du sol. — Le travail du sol, dans les vignobles très en pente de la vallée du Rhin, présente parfois un caractère très pittoresque, mais, dans tous les cas, demande une main-d'œuvre abondante.

Chaque année, le vignoble reçoit trois piochages; le premier en automne, les deux autres au printemps (ces opérations se font avec plus ou moins de

retard, car le sol est souvent gelé ou couvert de neige). Le premier piochage est le plus important. On ouvre une jauge de 0 m. 30 de profondeur, environ de la largeur de l'interligne, 1 m. 10, et d'une longueur variant avec la pente du terrain.

Il faut établir dans le haut de l'interligne, un tas de terre suffisant pour combler la jauge qui restera ouverte. La terre ainsi extraite est montée dans des hottes.

L'ouvrier pioche de bas en haut et se sert d'un bident dont la forme et la longueur varient avec les régions. Dents pointues et longues pour attaquer les schistes; plates et larges pour remuer la terre fine.

Le travail exécuté dans une journée dépend de la pente et de la nature du terrain.

Avant le piochage, le fumier a été apporté (dans des hottes) et disposé en petits tas, tous les 6-8 mètres environ; on l'a ensuite épandu à la fourche crochue sur toute la surface ou sur la moitié.

Les piochages suivants sont exécutés plus rapidement. Ils ont pour but de détruire les mauvaises herbes. Au cours de ces façons, il faut avoir bien soin de ne pas faire descendre la terre, qui chausserait les souches du bas et laisserait celles du haut les racines à l'air. Si le sol est très en pente (50 %), on le remue sur place. Ne pas enlever les morceaux de schistes ou d'ardoises qui retiennent la terre. On peut ensuite noircir le sol en le couvrant de machefer; car on sait que la couleur noire est celle qui absorbe le plus de chaleur et sous le climat rhénan ce facteur est souvent bien faible.

Le Pinot de Bourgogne, mené en cordons bas (0,30) sur un sol noirci et bien exposé, peut parfois donner de bons résultats (1911. 17,21).

Si la pente est beaucoup plus faible et que la vigne soit palissée sur fils de fer, on forme des ados au milieu de l'interligne en déchaussant les souches.

Je fais grâce au lecteur des travaux habituels de la vigne: taille, échalassage, palissage, soufrage, ébourgeonnage, sulfatage, attachage, écimage, etc.

Et nous arrivons aux cépages:

Cépages. — Les principaux cépages de Rhénanie se trouvent plantés côte à côte dans le vignoble d'Armada.

Le *Riesling*, ou Gentil-Aromatique, le *Traminer* ou Gentil-Duret, donnent des vins fort estimés, lorsqu'ils arrivent à mûrir complètement, ce qui, hélas! ne se présente pas tous les ans.

L'arome du Riesling est très fin, de nature toute particulière et propre à cette espèce. Leinberger le compare à celui qui résulterait d'un mélange de canelle, de noix muscade et de poivre de la Jamaïque.

Stolz croit devoir le rapporter à celui d'un mélange de canelle, d'écorce d'orange et de clous de girofle.

Cette espèce d'arome forme le caractère distinctif principal et le plus constant du gentil-aromatique parfaitement mûr.

Le grain du Traminer, quand il est mûr, est d'un goût sucré et aromatique.

L'Elbling ou *Kleinberger* a une chair tendre. Son jus est de saveur sucrée et vineuse, un peu gommeux lorsque le raisin a mûri par un temps sec, souvent un peu âcre alors avec un léger goût d'abricot.

Mais c'est surtout le *Sylvaner* qui couvre la majeure partie des pentes relativement froides du vignoble d'Armada.

Ce cépage aurait pour origine la Basse-Autriche, en particulier les environs de Vienne. Il fut connu dès le XVIe siècle dans le Rhingau, sous le nom vulgaire d'oestreicher (raisin d'Autriche), et en Haute-Alsace sous celui de Sylvaner.

On lui connaît une trentaine de synonymes.

Dans la Basse-Syrie, ce cépage était cultivé aussi sous le nom italien de Ronzifolia (feuille ronde), nom qui le caractérise le mieux à cause de la forme de ses feuilles qui sont les plus rondes que l'on connaisse.

FIG 5.376. — La taille au vignoble d'« Armada ».

Metzer est d'avis que ce cépage se trouve le mieux placé dans des sites et à des expositions peu faites pour influer avantageusement sur la qualité des vins qu'on y récolte généralement sur le bas des pentes ou dans la plaine, par exemple, car, quoique donnant un vin léger, dit-il, sa culture présente néanmoins des avantages que n'a pas celle de beaucoup de cépages; il produit chaque année et son raisin mûrit, même dans les années dans lesquelles le fruit mûrit mal en général; il donne alors un vin plus agréable à boire, plus tôt potable que celui produit par le Gentil-Aromatique (Riesling), de manière qu'il paye encore les frais de culture.

Du reste, il lui faut de fréquentes fumures sous le climat septentrional, quoiqu'elles aient l'inconvénient de donner au vin nouveau une propension à devenir gras et filant. Mais cela n'est pas de conséquence, croit Metzger; il s'agit seulement, dit-il, de laisser le vin sur le chai sans y toucher et, au

bout d'une année, il sera devenu limpide et potable. Si on laisse fermenter le moût sur grappes, il en extrait du tannin qui a pour effet de rendre le vin plus corsé et durable.

Le vin. — Lorsqu'on récolte une quantité de raisin de Sylvaner suffisante pour pouvoir le traiter à part et en faire un vin de Sylvaner pur, Babo conseille la fermentation en cuve avec le marc, ou l'addition d'une certaine dose de tannin au moût, ou enfin de débarrasser le moût avant de le laisser

Fig. 5.377 — Grappes et feuilles de Sylvaner.

fermenter de sa grosse lie surabondante au moyen de mûtage. Ce débourbage a été pratiqué cette année à l'école « Armada » et suivi d'un ensemencement de levures pures de Riesling provenant d'un cru renommé.

Le mûtage consiste à verser dans un tonneau fortement imprégné de gaz sulfureux, le moût fraîchement extrait. Après quelques jours de repos, lorsque la grosse lie s'est déposée, on le soutire pour le porter dans un autre tonneau non soufré, où on lui laisse subir la fermentation vineuse.

Si le moût devait tarder à entrer en fermentation, on n'aurait, pour la provoquer, qu'à ajouter quelques litres d'un autre moût fermentant.

Le moût du Sylvaner, traité de cette manière, donne, à ce que Babo assure, un vin pourvu d'un bouquet agréable que n'a pas celui dont le moût n'a pas

subi le même traitement. C'est à ce bouquet et à la couleur verdâtre du vin qu'on reconnaît celui du Sylvaner pur.

C'est un vin très propre aux mélanges. Si on désire un vin de table plein d'agrément et le rendre apte à se conserver un certain temps, il faut lui ajouter une petite quantité de vin de Riesling ou de Traminer.

La richesse du sol et l'exposition ont une grande importance sur le développement d'un cépage donné.

On peut remarquer, dans les vignobles de Rhénanie plantés en Sylvaner, que chacun d'eux a son caractère particulier, créé par son milieu. De plus dans chaque parcelle, très en pente en général, le bas et le haut sont aussi assez différents. Les ceps de la partie basse ont plus de terre à leur disposition et par suite sont plus vigoureux, mais débourrent aussi plus tardivement (retard de 15 jours à la Ferme-Ecole Armada), ils sont aussi plus exposés aux gelées.

Les ceps de la partie haute, plus grêles, s'accrochent parfois aux rochers, mais leurs fruits, plus petits il est vrai, sont dorés, alors que ceux du bas sont encore verts et parfois resteront toujours verts. Si l'on compare les raisins plus attentivement, on constate qu'ils se ressemblent peu, et ces différences (très sensibles sous le climat rhénan) se retrouvent également dans le vin.

Nous extrayons à ce sujet quelques lignes de l'ouvrage très intéressant de A. Fr. von Babo et Mach (« Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft », 1921) :

« Le caractère d'un vin se développe comme une fleur et dépend de nombreuses circonstances.

« Le sol, et en particulier le climat, ont souvent à ce sujet plus d'importance que le cépage lui-même. Un Sylvaner rhénan est souvent plus proche (par ses caractères) d'un Riesling rhénan, que celui-ci d'un Riesling d'une autre région. Nous ne sommes pas encore bien fixés sur ces considérations. »

Et l'influence du milieu ! Elle n'est pas à dédaigner, surtout chez les végétaux. C'est justement la caractéristique des « crus » qui resteront, pour cette bonne raison inimitables, et l'on conçoit facilement qu'il est inutile de dépayser le Pinot avec l'espoir d'obtenir un Bourgogne allemand.

L'analyse moyenne du « Clos Armada » 1921, obtenu à l'aide des quatre cépages ci-dessus nommés, c'est-à-dire : le Riesling, le Traminer, le Kleinberger et le Sylvaner, est la suivante :

A	1921		1922	
	—		—	
Alcool	116,1	(14°,63)	57,8	(7°,28)
Poids spécifique à 15° C.	0,9953		1,0009	
Par litre, en grammes :				
Extrait total	37,6		30,7	
Partie minérale	2,18		2,72	
Acidité totale (en acide tartrique)	5,8		10,7	
— volatile (en acide acétique)	0,8		0,2	

	1921	1922
	—	—
— fixe (en acide tartrique)....	4,8	10,4
Acide lactique	1,2	0,51
— tartrique	2,5	2,1
Glycérine	8,2	6,2
Sucre direct (en sucre inverti).....	» »	1,0
— après inversion (en sucre inverti).	9,3	» »
Polarisation (20° C). Direct.....	— 1,39°W	0 °W
Après inversion.....	— 2,09°W	» »

Acide sulfurique.....moins de 1 gr. de sulfate de potasse par litre.
Chlore .....moins de 0 fr. 5 de chlorure de sodium par litre.

(Wiesbaden, les 17-12-21 et 22-1-23. Laboratoires Fresinius.)

Il est rare, en Rhénanie, d'obtenir des vins ayant un aussi fort degré alcoolique, mais l'année 1921 fut très favorable à la vigne ; aussi a-t-on pu remarquer dans les terrains schisteux secs, des sarments de Sylvaner, généralement d'un jaune brun, prendre des teintes plus claires, alors que le raisin, de couleur vert pâle d'ordinaire, était jaune et couvert de taches d'un brun sale. Son goût était plus doux et plus agréable.

(En 1921, la récolte de blanc fut de 30 hectolitres ; en 1922, elle monta à 100 hectolitres. L'analyse de ce « Vin du Rhin, normal » est indiquée ci-dessus. Ce vin sera sucré.)

La cueillette fut une véritable fête pour nos poilus qui nous permettent de déguster un délicieux vin du Rhin rappelant un peu le soleil de notre chère France.

MARCEL BIRON,
Ingénieur agricole,
Professeur de viticulture.

LES TARIFS DE TRANSPORTS

(*Communication du Groupe Viticole à la Chambre des Députés*)

MODIFICATION DES TARIFS P V. 6 ET 106 CONCERNANT LE TRANSPORT DES VINS (1)

Les grandes Compagnies de chemins de fer ont soumis le 1er septembre 1922 des modifications aux tarifs P. V. 6 et 106, à l'homologation ministérielle.

Ces tarifs concernent le transport des vins.

La seule réduction consentie concerne les exportations qui d'après le tarif proposé, bénéficieraient d'une diminution de 25 % au lieu de 10 %. Cette diminution ne porte pas sur les expéditions de vins en bouteilles. Il est vrai que la modification demandée ultérieurement pour le tarif P. V. 100 qui est

(1) Rapport présenté par M. Castel, député, adopté à l'unanimité dans la séance du 13 décembre 1922.

applicable à toutes les marchandises qui ne bénéficient pas d'un tarif spécial, favorise dans une certaine mesure l'expédition des vins en caisse et porte de 10 à 25 % la réduction des tarifs d'exportation. Il n'est point précisé que les expéditions faites en wagons-réservoirs bénéficieront de la réduction des tarifs d'exportation des vins. C'est là une lacune qui doit être comblée, car nonobstant l'art. 9 du P. V. 9-129 qui dit que la taxe à appliquer aux wagons-réservoirs chargés est établie d'après le tarif général ou *spécial* qui serait applicable à la marchandise si elle était transportée dans le matériel du chemin de fer, certaines gares ont émis la prétention d'exclure les expéditions par wagons-réservoirs du bénéfice des tarifs spéciaux P. V. 6-106. La sous-Commission des transports de la Commission interministérielle de la viticulture, réunie le 9 novembre 1922 sous la présidence de M. Castel, député, a protesté vivement contre la proposition d'homologation des modifications aux tarifs P. V. 6-106, qui ne contient aucune réduction pour le transport des vins à l'intérieur de la France.

Elle a indiqué que l'argument invoqué il y a trois ans pour frapper d'une majoration extraordinaire de 50 % les expéditions de gros et de 100 % celles de détail, en sus de l'impôt et de la majoration générale, n'existait plus.

Le vin n'est plus à un prix élevé. La production est redevenue normale, les coefficients des vins étrangers sont abaissés, et par suite les cours des vins sont désormais stabilisés à des prix raisonnables.

La sous-Commission des transports a également insisté sur le fait que la consommation du vin s'est développée à la suite des habitudes prises durant la guerre, surtout dans les régions éloignées des centres de production.

Le tonnage que les grands réseaux auront dorénavant à transporter, sera sensiblement supérieur à celui d'avant-guerre.

Le trafic du vin à grande distance sera bien plus considérable que celui pratiqué il y a dix ans du fait que sa consommation s'est intensifiée dans le Nord, dans l'Ouest et dans l'Est, sans oublier l'Alsace et Lorraine qui absorbe tous les ans près d'un million d'hectolitres de vins venant de l'intérieur de la France.

Le Groupe viticole a donc le devoir de s'associer à la protestation de la Commission interministérielle de la viticulture et d'insister énergiquement auprès de M. le Ministre des Travaux publics et du Comité consultatif des Chemins de fer afin que l'homologation soit refusée aux propositions de grandes Compagnies.

De nouvelles propositions relatives aux tarifs P. V. 6-106 et l'annexe de ce tarif concernant les vins en fûts appliqué depuis le 1er juin 1921 sont nécessaires. Les tarifs de base doivent se rapprocher le plus tôt possible de ceux pratiqués avant l'unification, la situation de la production viticole et du prix du vin étant redevenue normale. Les proportions d'avant-guerre entre le transport des vins en wagons complets et celles des fûts isolés, ou par petites expéditions, doivent également être rétablies.

Il doit être aussi spécifié de façon formelle que les tarifs spéciaux relatifs

aux expéditions de gros par wagons complets sont applicables aux expéditions par wagon-réservoirs.

Les tarifs de camionnage et de réexpédition doivent enfin être révisés et réduits. Les barèmes concernant les alcools, eaux-de-vie et autres spiritueux, ainsi que ceux appliqués aux bières et aux cidres doivent également être remaniés et réduits, les cours et la production de ces boissons étant redevenus normaux.

Il est indispensable que M. le Ministre des Travaux publics intervienne vigoureusement et use de ses pleins pouvoirs, afin que les tarifs P. V. 6-106 soient révisés de façon à donner satisfaction aux intérêts légitimes des producteurs et des consommateurs.

Il est temps que les promesses faites à la Chambre, au Sénat et à la Semaine du vin soient tenues.

Modifications des tarifs P. V. 25-125 et P. V. 126

Des modifications importantes ont été soumises par les grandes Compagnies de chemins de fer à M. le Ministre des Travaux publics à fins d'homologation pour les tarifs P. V. 25-125 et P. V. 26-126.

Le tarif P. V. 25-125 est relatif aux emballages vides. Le transport des fûts vides, demi-muids, bordelaises, sixains, etc., expédiés vides sans avoir été expédiés à plein, par les fabricants de futailles ou par le commerce des vins, se trouve compris dans ce numéro.

Pour les expéditions d'au moins 2.000 kgs, la réduction proposée est assez sensible. Elle peut être chiffrée par une réduction par tonne transportée, de 7 fr. 50 à 100 kilomètres, de 20 fr. à 200 kilomètres, de 30 fr. à 300 km., de 50 fr. à 400 km., de 70 fr. à 500 km., de 90 fr. à 600 km., de 98 fr. à 700 kilomètres, de 113 fr. à 800 km., de 150 fr. à 1.000 km. Ces réductions se comprennent sur le total du prix du transport, y compris les majorations et l'impôt, représentant 45 % environ de diminution.

Pour les expéditions d'au moins 1.000 km., la diminution est insignifiante. Elle représente à peine 2,50 par tonne pour les expéditions faites pour une distance de moins de 30 km. Pour les distances supérieures, le barème proposé est égal au tarif actuel, avec cet avantage que les minimums de l'expédition ou payant pour ce poids se trouve réduit à 1.000 kilogrammes au lieu de 2.000. Il semble que pour les petites distances jusqu'à 100 km., tout au moins, une réduction plus sensible serait nécessaire afin de faciliter les expéditions par voie de fer des produits envoyés par le commerce à destination des caves des récoltants pour les retiraisons de vins. Il serait logique d'obtenir pour ces expéditions le bénéfice du P. V. 26-126, relatifs aux fûts vides en retour. Les fûts envoyés vides et destinés à être remplis devraient obtenir le même régime que les fûts expédiés pleins et revenant vides. Cette solution serait non seulement équitable mais paralyserait dans une certaine mesure la concurrence faite du rail par le bateau, l'auto-camion et la charrette.

Le P. V. 26-126 est applicable aux fûts vides en retour ayant déjà servi au transport des vins et autres boissons.

Les modifications soumises à l'homologation sont assez avantageuses. Comparées avec le tarif annexe P. V. 26-126 s'appliquant à des distances d'au moins 800 kilomètres, elle présente une réduction de 150 fr. toutes majorations comprises pour le transport d'une tonne de barriques genre bordelaise à 800 km. La diminution est de 195 fr. pour un retour de 1.000 km. et de 237 francs pour une réexpédition de 1.200 km.

Ces réductions représentent une diminution de 50 % environ sur le tarif actuel.

Pour les grands fûts ou demi-muids contenant 6 hectos environ, la réduction représente à peine 10 à 12 francs par tonne tant pour la distance de 800 km. que pour les distances supérieures.

Cette première modification se rapporte aux expéditions d'au moins 2.000 kilogs, pour les barriques et de 1.500 kilogs pour les demi-muids.

Pour les expéditions isolées à longue distance : 800 km. et au-delà, il semble bien que le tarif annexe P. V. 26-126 soit préférable pour les demi-muids. Quant aux barriques, la réduction est encore appréciable, car elle est de 100 fr. par tonne à 800 km., 130 fr. à 1.000 km., et 160 à 1.200 km., soit 35 % sur les barêmes actuels.

Pour les sixains, dans l'un ou l'autre cas, la réduction est encore bien plus forte.

En ce qui concerne les distances moyennes, pour être moins élevée, la diminution proposée est encore assez importante.

Pour les expéditions de 2.000 kg. au moins, elle doit donner, toutes majorations comprises, 10 fr. par tonne à 100 km., 18 fr. à 200 km., 25 fr. à 300 km., 30 à 400 km., 37, 50 à 500 km., 45 à 600 km., et 90 pour 700 km. Telles sont les bases des nouveaux barêmes proposées pour les P. V. 25-125 et 26-126.

Les Compagnies de chemins de fer ont fini par se rendre compte que leurs tarifs de 1919 étaient pour ainsi dire prohibitifs et que leur élévation démesurée avait eu pour effet de réduire à leur plus simple expression les expéditions de détail et à presque rien le retour des fûts vides. Une importante branche du commerce des vins s'adressant à la clientèle bourgeoise a été frappée à mort par ces tarifs excessifs. La tonnellerie elle-même, industrie jadis fort prospère dans le Midi et à Bordeaux, a été également mise en péril. Souhaitons que les heureuses modifications proposées ne soient pas trop tardives et qu'elles s'étendent le plus tôt possible au transport des vins eux-mêmes.

Modifications aux tarifs P. V. 29-129, chapitre IV, intéressant les transports de vins en wagons-réservoirs

Le Syndicat national des propriétaires de wagons-réservoirs de France, directement et principalement intéressé à l'application du P. V. 29-129 a

déjà adressé à M. le Ministre des Travaux publics de nombreuses observations et protestations au sujet des propositions soumises à l'homologation ministérielle.

Nous allons les résumer :

Il demande tout d'abord que dans le P. V. 6-106 le transport des vins en wagons-réservoirs soit nommément indiqué comme bénéficiant au même titre que les vins en fûts des barêmes prévus par le chapitre premier. Le Groupe viticole a déjà protesté contre cette lacune à propos de l'examen du P. V. 6-106 et réclamé que cette désignation s'étende tant aux vins transportés à l'intérieur qu'à ceux destinés à l'exportation, et qu'il en soit fait également mention dans le P. V. 29-129 d'une façon précise.

Art. 4, *alinéa* 4. — *Chômage. Mise à la disposition des wagons.* — Les nouvelles propositions portent que la mise à la disposition sera effectuée au plus tard le 4e jour suivant celui de la réception de la demande dès l'ouverture de la gare, si cette demande est parvenue avant la fermeture de la gare le jour de sa réception.

Aucune raison ne motive cette prolongation d'une demi-journée que les réseaux veulent s'accorder pour la mise à la disposition d'un wagon en chômage. Ce retard ne peut qu'entraîner des conséquences onéreuses pour le Commerce. Le Groupe doit donc s'associer à la protestation du Syndicat National.

Alinéa 5. — *Droit de mise en chômage.* — La proposition maintient le taux actuel des droits de manœuvre de 6 à 8 francs et pour chacun des jours de chômage de 1 à 2 fr. plus les majorations. C'est avec raison que le Syndicat National proteste contre l'exagération de ces taxes et demande avec la suppression des droits de manœuvre le rétablissement du taux ancien de la taxe de chômage, soit 0,25 par jour plus les majorations. Le Groupe Viticole a pour devoir de protester contre le maintien de ces taxes exagérées qui finalement grèvent la marchandise.

Le taux imposé par le tarif G. V. 121 pour les wagons frigorifiques qui encombrent autant les voies que les wagons-réservoirs, qui est de 0,25 par jour, paraît bien suffisant.

Art. 6. — *Circulation des wagons-réservoirs. Proportion des freins à vis par trois wagons à expédier dans la même journée.*

Le texte actuel, sans vaine tracasserie, impose seulement la fourniture d'un wagon à freins à vis par trois wagons-réservoirs simultanément. Cette prescription est suffisante, la nouvelle obligation gènerait considérablement le commerce des vins, les points de destination étant, en règle générale, différents les uns des autres, dans les expéditions faites par une même maison dans une même journée.

Les réseaux eux-mêmes en ce qui les concerne auraient de la difficulté à appliquer une telle règle à leur propre matériel.

Alinéa 7. — *Avis d'avarie en cours de route.* — Le syndicat demande,

à juste titre, que l'avis prévu et imposé par cet alinéa soit complété par l'indication de la nature de l'avarie et de la partie du wagon avariée.

Art. 9. — *Taxe applicable aux wagons-réservoirs chargés. Redevance kilométrique.* — La redevance kilométrique accordée par les réseaux doit-elle être consentie à celui qui paye le transport du vin et déduite du port à payer, ou bien doit-elle profiter au titulaire de l'immatriculation du wagon pour indemnité de l'usure du matériel?

Cette question est délicate et assez complexe. Le Groupe Viticole ne peut que prier M. le Ministre et le Comité consultatif de l'étudier avec attention et de la trancher dans le sens de l'équité.

Extension de la redevance aux wagons-réservoirs immatriculés sur les réseaux étrangers. — Les propositions des réseaux demandent la suppression de la clause en vertu de laquelle « aucune redevance n'était allouée pour les transports effectués dans des wagons réservoirs immatriculés sur des chemins de fer ne participant pas au présent tarif ».

La conséquence est que les wagons-réservoirs étrangers bénéficieraient de la redevance kilométrique. Le Groupe Viticole, soucieux des intérêts français, a pour devoir de protester contre une disposition qui permettrait de venir concurrencer en France, avec l'argent français et sans participer aux accablantes charges françaises, les wagons-réservoirs immatriculés sur les réseaux nationaux.

Art. 10. — *Taxe applicable aux wagons-réservoirs vides.* — La taxe sur les transports des wagons-réservoirs vides qui pour un parcours de 800 km. s'élevait avant la guerre à 24 fr. en chiffres ronds a été portée à 154 fr., soit 6 fois et demi plus. Elle devrait être ramenée aux taux d'avant-guerre plus les majorations et l'impôt, soit 60 fr. environ.

Art. 19. — *Immatriculation des wagons-réservoirs.* — Le dernier alinéa obligerait à une nouvelle immatriculation en cas de cession à une autre entreprise.

Le principe même de cette proposition est contraire au droit français. La Cour de Cassation a déclaré et souverainement jugé que l'immatriculation accordée a pour conséquence et effet d'incorporer virtuellement le wagon au matériel de la Compagnie immatriculante.

L'immatriculation constitue donc un droit réel attaché au wagon lui-même et passant avec lui. En cas de vente, donation, décès, le wagon passant aux mains d'un nouveau détenteur, il y a lieu à simple mutation de nom du nouveau propriétaire ou détenteur, mais non à une nouvelle immatriculation.

Cette clause lèserait trop les intérêts des possesseurs de wagons, diminuerait sensiblement leur valeur et entraverait fortement les cessions. Elle serait en outre préjudiciable au Trésor en mettant obstacle aux mutations de toutes sortes : ventes, cessions, donations et priverait l'Etat des droits qu'il perçoit sur ces transactions.

Le Groupe insiste vivement pour la suppression de la disposition projetée.

Telles sont les principales protestations du Syndicat National auxquelles le Groupe Viticole peut et doit s'associer.

Il en est une autre sur laquelle son attention a été appelée par plusieurs syndicats de négociants en vins et qu'il tient à signaler à l'attention de M. le Ministre. Elle est relative au délai de chargement des wagons-réservoirs qui fixé à *trois jours francs* par l'art. 3 du chapitre 4 du P. V. 29-129, qui par suite de procédés pratiqués dans certaines gares par l'envoi de l'avis d'arrivée après l'heure des fermetures des gares et à des heures où les maisons de commerce sont aussi fermées, réduit sensiblement ce délai. Le Groupe Viticole insiste afin que ce délai soit bien dans la pratique *de trois jours francs*.

L. Castel,
Député de l'Aude.

ACTUALITÉS

L'action des oxydes insolubles sur le Mildiou de la pomme de terre (M. C.). — La récolte des vins dans la Gironde en 1922 (A. R.). — Pour les vins d'Alsace. — Vœux de la Société d'agriculture de la Gironde (A. Rozier). — Amodiation des mines de potasse d'Alsace. — Vins importés au Brésil par provenance, au cours de l'année 1921. — La dépréciation de la cyanamide calcique au magasinage (M. C.). — Le régime des tourteaux. — Concours agricole à Carcassonne. — Bibliographie.

L'action des oxydes insolubles sur le Mildiou de la pomme de terre (1). — M. et Mme Villedieu, poursuivant leurs recherches sur les conditions de la germination des spores de ce champignon, ont étudié l'action d'oxydes insolubles. Les auteurs avaient montré précédemment que des oxydes de cette matière (ceux de cuivre et de calcium), ajoutés à des milieux nutritifs empêchaient le développement de champignons comme le P. *Glaucum*, *Mucor mucedo*, etc. Les résultats nouveaux sont relatifs au développement de conidies de *Phytophtora infestans* au sein de gouttes d'eau en présence d'oxydes ou dissoluions saturées d'oxydes. La technique est la suivante : on utilise de l'eau bidistillée saturée d'oxyde insoluble, de l'eau contenant en suspension l'insoluble et enfin des gouttes ne contenant que quelques parties d'oxyde localisée à une extrémité de la goutte. Ils ont noté les résultats suivants *a*) dans l'eau saturée d'insoluble le développement se fait bien ; *b*) dans le liquide contenant l'insoluble pulvérisé rien ne naît ; *c*) dans la goutte, aucune vie ne se manifeste dans le voisinage du précité ; dans la partie qui n'en contient pas, les zoospores vivent et se développent. Les oxydes étudiés sont : la magnésie calcinée, la magnésie hydratée, les oxydes de Calcium, de nickel, de cobalt, de zinc, de cuivre, de mercure. Ils sont tous toxiques au contact et les auteurs attribuent leur toxicité à leur fonction basique, car, au contact des oxydes de bismuth, de fer, d'aluminium, de chrome, de plomb et de man-

(1) Académie des Sciences, 19 février 1923.

ganèse, le Mildiou germe et vit normalement. Si au lieu d'employer ces oxydes on utilise leurs sels, le développement des germes se fait bien pour une teneur très supérieure à celle constatée avec l'oxyde. Il est donc à retenir que l'action de ces corps ne paraît pas être due à leur état de solubilité, mais à une action de contact puisque ce n'est qu'en présence de la matière pulvérisée en suspension dans le liquide que la germination des spores ne se fait pas.

M. C.

La récolte des vins dans la Gironde en 1922

La récolte des vins de 1922 a donné des résultats inattendus en tant que quantité. Elle est la plus forte qu'on ait jamais obtenue : elle atteint 7.192.657 hectolitres de vins rouges et blancs, dépassant ainsi de presque le double la dernière moyenne décennale.

Arrondissements	Hectolitres
Bordeaux	1.678.168
Lesparre	546,693
Bazas	113,603
La Réole	920.644
Blaye	1.634.944
Libourne	2.298.575
Total	7.192.657

La qualité varie selon le moment où la cueillette a été faite. La pluie, qui avait inquiété nombre de viticulteurs, provoqua une certaine hâte à commencer les vendanges. Beaucoup d'autres, bien inspirés, ont attendu des jours meilleurs qui sont heureusement venus donnant des raisins complètement mûrs et partant des vins souples, moelleux et colorés.

La vinification a bénéficié d'une bonne température.

On constate que le phylloxéra a fait de grands progrès, même dans les terres sablonneuses, dus, sans doute à la sécheresse de l'année et de la précédente, qui a mis les terres en état favorable à la circulation souterraine de l'insecte ; aussi, dans beaucoup de vignobles, a-t-on dû reprendre les traitements au sulfure de carbone en divers terrains, et, dans les palus, les submersions. Comme toujours, ce sont les jeunes vignes françaises les plus éprouvées.

Dans certaines régions les petits propriétaires qui cultivent tout juste ce qu'il faut pour obtenir le vin de leur consommation plantent des hybrides à fort rendement, mais cet exemple n'est pas suivi en dehors de cette catégorie de producteurs.

La cherté des vignes greffées ralentit le mouvement des plantations.

A. R.

Pour les vins d'Alsace. — A l'occasion du voyage d'études à Paris des agriculteurs et viticulteurs alsaciens, M. Gustave Burger de Colmar, directeur de l'Association des viticulteurs d'Alsace, a prononcé un discours devant les délégués du Ministre de l'Agriculture, des grandes organisations agricoles de France et de la presse, duquel nous extrayons les passages suivants :

« Messieurs, sachez-le bien, nous plaçons une grande partie de notre espérance et de notre confiance en la puissante Presse de la capitale pour appuyer nos doléances. Ce sont surtout nos maraîchers et viticulteurs d'Alsace qui se trouvent dans une situation toute nouvelle. Nous avons perdu d'un côté une grande clientèle et de l'autre nos marchés sont inondés par des vins et des légumes d'autres régions qui sont produits à des prix bien plus bas que chez nous. Il faut donc absolument nous aider dans ce temps de transition.

La France a eu des difficultés avec nous, il est vrai, mais il y a aussi déjà des résultats. Allez dans les caves des viticulteurs et vous pouvez constater les grands efforts qu'on se donne pour améliorer la vinification. Nous sommes heureux de pouvoir travailler d'après les méthodes des savants français, surtout du professeur Mathieu qui a bien voulu nous faire le printemps dernier des cours de vinification. De toute l'Alsace, les viticulteurs, jeunes et vieux, sont accourus pour apprendre ce qui manquait encore à la perfection de nos vins. Et permettez-moi de vous le dire : déjà maintenant on remarque partout le grand succès de ces cours qui se basaient sur les recherches et la science de notre éminent savant Pasteur, auquel la France avec les autres pays érige prochainement à Strasbourg le monument si bien mérité. Nous avons encore dans la vinification et la reconstruction de nos vignobles bien des accrocs. Aidez-nous, chers Messieurs, afin que notre dur travail soit couronné de succès.

Sur nos pavillons nous n'avons plus seulement comme devise : L'union fait la force, aide-toi et le Ciel t'aidera, persévérance, espérance, mais également la devise que M. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture a donné pour toutes les régions vinicoles : « Défendons le vin ! » Messieurs, je ne veux pas parler de la taxe de luxe, de la fraude et de la prohibition. Vous connaissez tout cela aussi bien que nous. Mais, les viticulteurs ne sont pas venus ici pour se lamenter ; non, à Paris ils se réjouissent, et à bon droit, du succès que leurs vins ont eu dans leur splendide capitale, car ceux-là sont depuis peu de temps classés comme « Grands vins ». Ils n'ont pas pu se procurer une telle renommée pendant 48 ans. L'Allemand ne les vendait jamais comme vins d'Alsace. Il avait peur de leur concurrence. Maintenant, c'est autre chose ; nos vins voyagent avec leur vraie dénomination et trouvent journellement, surtout à Paris, de nouveaux amateurs. Nous avons donc remporté déjà un succès énorme et important, dont l'Association des Viticulteurs d'Alsace et le Syndicat des Négociants en Vins Viticulteurs avec son président infatigable, M. Greiner, peuvent être fiers. Tout seuls, nous ne pouvons rien faire, nous le savons bien. La presse a bien voulu nous aider. J'ai donc le plaisir et le devoir de remercier cett presse qui a toujours soutenu notre bonne cause, sachant bien que c'est un cause nationale.

Malheureusement, à Paris, comme partout, plus d'un vin est vendu comme vin d'Alsace, qui ne mérite pas sa belle étiquette. Cela devra finir quand le Gouvernement établira une surveillance rigoureuse de la répression de la fraude. Jusque-là, nous ne saurions assez recommander la prudence aux amateurs de nos crus du Rhin français.

Vœux de la Société d'agriculture de la Gironde. — La Société d'Agriculture de la Gironde, considérant qu'en présence de la récolte de vin abondante de 1922, tous les moyens susceptibles de favoriser l'écoulement, et éviter la concurrence des vins étrangers doivent être pris en considération.

Considérant que l'introduction actuelle en France des vins espagnols, portugais, grecs et italiens, qui peut être acceptée dans les années déficitaires ne saurait être admise en ce moment.

Considérant qu'il est de toute justice que les vins français à haut degré

naturel jouissent d'une prime à la vente sur les vins étrangers et soient favorisés et protégés pour servir à remonter les vins les plus faibles;

Considérant que le dernier traité avec l'Espagne, dans un esprit conciliant de réprocité, n'a nullement atteint le but promis et espéré, et que nos vins français, en particulier les Champagnes, n'ont pas trouvé au delà des Pyrénées les faveurs signalées pour obtenir du gouvernement français des concessions à l'entrée des vins espagnols;

Considérant que les prix actuels des vins français ne correspondant nullement aux frais actuels de production, découragent les viticulteurs et que si cette situation ne se modifiait pas rapidement dans le sens d'un relèvement à des prix normaux, la viticulture française serait indéniablement compromise.

Demande aux pouvoirs publics, aux Députés, et aux Sénateurs qui ont mission de défendre les intérêts économiques du pays:

1° D'exiger immédiatement la dénonciation du traité avec l'Espagne;

2° De demander que le coefficient des droits d'entrée sur les vins espagnols soit remonté et mis en rapport avec les variations du change;

3° De persévérer dans le beau geste fait par les 150 membres de la Commission viticole demandant que, dans tous les traités qui seront conclus à l'avenir avec les pays étrangers, toute concession douanière soit refusée aux pays qui ne feront pas dans les avantages accordés aux produits français une place de faveur au vin français, produit essentiellement national et susceptible de contribuer au relèvement de notre change.

Le Président: A. Rozier.

Amodiation des Mines de potasse d'Alsace. — Par 550 voix contre 6, la Chambre vient de voter l'ensemble du projet de loi relatif à l'amodiation des mines de potasse d'Alsace actuellement sous séquestre.

L'amodiation est prévue pour une durée de 75 ans.

La Société exploitante sera constituée avec des actions de 100 francs et nominatives, qui ne pourront être possédées que par des Français ou des collectivités françaises.

50 % de ces actions sont réservées aux associations agricoles; 10 % aux industriels utilisant des sels de potasse; 5 % aux sinistrés des départements d'Alsace et Lorraine; 15 % aux collectivités alsaciennes-lorraines; 15 % aux porteurs français d'anciennes actions et 5 % au personnel de la Société exploitante.

Les actions qui n'auront pas été souscrites par les groupes ci-dessus seront mises en souscription publique.

L'Office National de Crédit Agricole pourra y souscrire par priorité, mais il ne pourra rétrocéder les actions par lui souscrites qu'aux collectivités agricoles.

Vins importés au Brésil par provenance, au cours de l'année 1921.

Vins fins.

	Kilos	Valeurs en reis
Allemagne	1.513	7.815 $ 00
Argentine	—	—
France	1.202	5.847 » 00
Grande-Bretagne	2.201	18.135 » 00
Espagne	61.580	193.027 » 00
Italie	9.189	22.769 » 00
Portugal	1.432.418	5.978.391 » 00
Possessions françaises d'Afrique	440	688 » 00
Indes portugaises	44.338	115.472 » 00
Uruguay	2.596	4.987 » 00
Possessions portugaises d'Afrique	358	1.685 » 00
	1.555.839	6.348.843 $ 00

Vins ordinaires.

	Kilos	Valeurs en reis
Allemagne	106.163	309.600 $ 00
Argentine	307.234	371.381 » 00
Autriche	663	2.928 » 00
Belgique	3.456	17.421 » 00
Chili	1.311	2.109 » 00
France	302.998	1.082.905 » 00
Grande-Bretagne	2.869	13.058 » 00
Espagne	614.153	783.990 » 00
Italie	4.975.101	7.525.913 » 00
Portugal	9.380.995	11.449.860 » 00
Possessions françaises d'Afrique	1.938	2.223 » 00
Suisse	3.123	18.097 » 00
Uruguay	23.008	35.587 » 00
Egypte	678	1.608 » 00
	15.723.780	21.614.762 $ 00

La dépréciation de la cyanamide calcique au magasinage (1). — D'après M. Weiske, la cyanamide calcique conservée dans une atmosphère humide subit des pertes en azote ammoniacal pouvant s'élever jusqu'à 6 %; une autre dépréciation peut provenir de la formation de dicyanodiamide qui est difficilement assimilée par les végétaux, sinon nuisible. L'effet nocif de cette dicyanodiamide est surtout sensible dans le processus de la germination, plus que dans le développement de la jeune plante. De fortes doses de dicyanodiamide entraînent une accumulation inutile d'azote dans la paille et une diminution de rendement en grain. — M. C.

Le régime des tourteaux. — L'administration de l'Agriculture, à la suite du désir exprimé par la Section permanente du Conseil supérieur de l'Agriculture, avait engagé des pourparlers avec l'Union des Fabricants d'huiles de France, pour déterminer les conditions dans lesquelles des licences pour l'exportation des tourteaux pourraient être accordées en tenant compte des divers intérêts en présence.

Ces pourparlers viennent d'aboutir; l'Union des Fabricants d'huile de France a pris l'engagement:

1° De conserver les stocks nécessaires pour assurer la livraison aux agriculteurs, des tourteaux de toutes catégories et de se soumettre au contrôle du Ministre de l'Agriculture;

2° De vendre les tourteaux de toutes catégories à un prix inférieur de 15 % au prix que ces tourteaux atteignent sur le marché de Londres ou sur le marché scandinave, le plus bas de ces marchés étant pris comme base.

Le Bureau de Renseignements, créé par l'Union des Fabricants d'huile de France (1 et 3, rue Caumartin, Paris), continuera à fonctionner comme par le passé, et à mettre en rapport, avec les fabricants ou négociants susceptibles de leur donner satisfaction, les agriculteurs qui n'auraient pas trouvé de tourteaux auprès de leurs fournisseurs habituels aux conditions de prix ci-dessus prévus.

Les demandes de licences pour l'exportation de tourteaux devront être adressées au Ministère de l'Agriculture, par l'intermédiaire de l'Union des Fabricants d'huile de France.

Concours agricole à Carcassonne. — Une exposition et un concours agricole organisés sous les auspices de la Municipalité et de toutes les Associations agricoles aura lieu à Carcassonne du 3 au 13 mai prochain.

Ce concours comprendra les sections ci-après:

Machines et instruments agricoles et viticoles; appareils de motoculture;

(1) Chem. Zentr, 1921, IV, 4, 123.

moteurs fixes et locomobiles; matériel d'irrigation et d'arrosage; exposition de tonnellerie et vaisselle vinaire; engrais et produits divers; électricité; distillation; exposition d'animaux de l'espèce bovine, ovine, de vaches laitières, d'apiculture et d'aviculture; exposition canine; vins et eaux-de-vie de 1921-1922 de l'Aude; des Pyrénées-Orientales et de l'Hérault; produits agricoles, horticoles maraîchers et viticoles; histoire naturelle; arts et industries s'appliquant à l'agriculture; exposition scolaire, de mutualité agricole; appareils d'hygiène.

Les demandes d'inscription doivent être adressées au Directeur des Services agricoles, 1, rue de la Liberté, Commissaire général du Concours.

Bibliographie. — *La vigne nouvelle. — Les Hybrides producteurs*, par E. Pée-Laby, Maître de conférences à l'Université de Toulouse, 1923. 1 vol. in-16 de 304 pages: 7 fr. 50. Librairie Baillière, 19, rue Hautefeuille, Paris 6e.

Les descriptions des hybrides nouveaux et anciens contenues dans ce livre sont le résumé des observations personnelles faites par M. Pée-Laby, chez les obtenteurs, au Jardin d'essais de la ville de Toulouse, où ils sont expérimentés depuis 1911 et laissés sans aucun traitement, et dans les principaux champs d'expériences, où ils sont cultivés parfois sur de grandes surfaces.

Le but du livre est de faire connaître les aptitudes d'un hybride à produire des raisins dans des conditions déterminées de culture.

Une des raisons d'être des hybrides producteurs, sinon la principale, c'est le degré de résistance aux maladies cryptogamiques et aux insectes. Aussi cette résistance a-t-elle été aussi soigneusement indiquée que possible pour chaque hybride décrit.

Quelques hybrides ne s'accommodent pas de tous les porte-greffes: ils sont *mauvais greffons*, par opposition aux *bons greffons*, qui sont heureusement plus nombreux. Des expériences remontant à plus de dix ans ont fourni à M. Pée-Laby, sur l'*affinité* des greffons et des porte-greffes, des résultats qui sont consignés à leur place, dans ce manuel.

Les vins d'hybrides rouges et blancs ont été jusqu'ici étudiés séparément. Ils sont connus, pour la plupart. Ils ne peuvent être livrés dans cet état au consommateur. De même que la pratique l'a démontré pour les vignes françaises, ces vins doivent gagner à être mélangés, soit à la cuve, soit en coupages.

Déjà, parmi les vins d'hybrides en mélanges présentés aux divers jurys, il en est quelques-uns qui ont été trouvés supérieurs, et ce n'est qu'un commencement. M. Pée-Laby cite, à la fin du volume, à propos de l'étude des vins, quelques mélanges heureux, et signale aussi d'autres combinaisons peu agréables qui devront être évitées.

Le Bon Vigneron (art de cultiver la vigne, de faire le vin et d'obtenir des raisins de table), par Georges Couanon, inspecteur général honoraire de la viticulture. Un volume de la *Nouvelle Bibliothèque du Cultivateur* de 164 pages, avec illustrations. Prix: 4 fr. 50. Franco: 5 fr. *Librairie Agricole de la Maison Rustique* 26, rue Jacob, Paris (6e).

Viticulteur ou agriculteur, l'homme de la terre ne peut consacrer que peu de temps à la lecture, il faut donc, pour l'aider, être simple et bref. Avec beaucoup de bonheur, M. G. Couanon a rempli ce programme dont l'accomplissement lui a été facilité par une expérience longue et très étendue de la viticulture et des milieux viticoles.

Tout ce qui est essentiel dans l'art de cultiver la vigne, de faire le vin et d'obtenir des raisins de table est soigneusement étudié dans cet ouvrage.

Parmi beaucoup d'autres, le chapitre consacré aux raisins de table rendra de grands services.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris ; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 300 francs et au-dessus ; 2e choix, 290 à 295 francs; 3e choix, 280 à 285 francs. *Vins blancs :* 350 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 70 à 90 francs; 10°, de 85 à 90 francs; Corbières 11°, 95 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 12°, 100 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 85 à 95 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 215 à 245 fr. ; vin blanc de 290 à 320 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 00 à 7 fr. 00 le degré, les ordinaires de 6 fr. 00 à 6 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré. Les vins rosés de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (12 mars 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 50 à 65 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 70 à 80 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à 6 fr. 00 le degré. Trois-six à 86°, 410 à 420 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 230 à 235 fr.

Montpellier (13 mars). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de » fr. à 6 fr. 50 le degré. Vins supérieurs 11°3, » fr. ; vins rosés, de 9° à 11° 1/2, de 5 fr. 75 à 6 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. » le degré. Eau-de vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à 235 francs.

Béziers (16 mars). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 48 à 70 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. 75 à 6 fr. 00 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. 25 à 7 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, de 425 à 430 francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à 400 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 240 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 18 mars 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 54 à 78 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (17 mars). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 47 à 75 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (17 mars). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 12°, 48 à 78 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 425 à » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 96 fr. 50 à 98 fr. 50; orge, 62 fr. 50 à 68 fr.; escourgeons, 59 fr. 00 à 72 fr.; mais, 66 fr. 00 à 75 fr. 00; seigle, 69 fr. 00 à 71 fr. 00; sarrazin, 65 fr. 00 à 67 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 64 fr. 00 à 70 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 58 fr. 04 — Buenos-Ayres, 54 fr. 91. — Chicago, 72 fr. 94. — Sons, 34 fr. 50 à 56 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de 45 à 75 fr.; ronde jaune, 22 à 26 fr.; Saucisse rouge, 22 à 28 fr.; pommes de terre à chair blanche, 19 à 30 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 110 à 135 fr.; paille d'avoine, de 85 à 115 fr.; paille de seigle, 110 à 135 fr.; foin, 190 à 235 fr.; luzerne. 210 à 245 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 75 fr. 05 (Marseille); d'arachides blanc, 64 fr. 25 (Marseille); palmistes 41 fr. 50; de coprah, 58 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 410 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 310 fr. 00 à » fr. (en gros).

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 10 fr. 50 — Veaux, 3 fr. 50 à 10 fr. 50 — Moutons, 3 fr. 00 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0 d'azote), 154 fr. à 165 fr. les 100 kilogrammes; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), » fr. »; cianamide granulée (S. P. A.), 20 à 21 en bidons perdus de 75 kgr., 00 francs 00. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 00 à 19 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 37 francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 190 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 56 fr. 00. — **Chaux**, 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 200 fr. à 300 fr. — Oranges d'Algérie : 100 à 140 fr. les 100 kgr. — Noix sèches : de 150 à 340 fr. — Poires choix : 300 à 750 fr. — Poires communes : de 40 à 200 fr. — Pommes choix 250 à 400 fr. — Pommes communes de 30 à 80 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 20 francs le 100 — Bananes : 70 à 120 francs. — Ail : 60 à 140 francs. — Champignons 700 à 900 fr. — Haricots verts d'Espagne : de 400 à 1.800 fr. — Artichauts du Midi : 80 à 125 fr. le 100. — Choux-fleurs du Midi : de 50 à 250 fr. le cent. — Tomates Algérie : de 250 à 400 fr. — Endives françaises : de 70 à 130 francs. — Asperges du Midi : de 10 à 60 francs la botte.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 11 au samedi 17 Mars 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	9 »	— 1 »	4 »	»	....11....	» »	2 »	» »	2
Lundi.....	9 »	— 0 »	4. 5	»	....12....	9 »	3 »	6 »	2
Mardi.....	8 »	— 1 »	3. 5	»	....13....	10 »	— 1 »	4. 5	»
Mercredi..	8 »	0 »	4 »	»	....14....	13 »	4 »	8. 5	8
Jeudi.....	7 »	2 »	4. 5	2	....15....	9 »	1 »	5 »	0
Vendredi..	6 »	— 0 »	3 »	1	....16....	» »	2 »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
			STRASBOURG					ALGER	
Dimanche.	» »	— 1 »	» »	0	....11....	18 »	11 »	14. 5	5
Lundi.....	8 »	— 1 »	3. 5	»	....12....	18 »	9 »	13. 5	»
Mardi.....	4 »	— 0 »	2 »	»	....13....	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	7 »	— 2 »	2. 5	»	....14....	13 »	8 »	11. 5	»
Jeudi.....	5 »	— 2 »	1. 5	2	....15....	17 »	9 »	13 »	»
Vendredi..	6 »	— 2 »	2 »	»	....16....	15 »	12 »	13. 5	?
Samedi....	» »	— » »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	9 »	1 »	5 »	0	....11....	12 »	4 »	8 »	2
Lundi.....	8 »	0 »	4 »	0	....12....	12 »	» »	6 »	»
Mardi.....	9 »	0 »	4. 5	»	....13....	13 »	— 1 »	6 »	»
Mercredi..	9 »	3 »	6 »	»	....14....	11 »	4 »	7. 5	2
Jeudi.....	6 »	2 »	4 »	»	....15....	10 »	» »	5 »	»
Vendredi..	9 »	— 1 »	4 »	»	....16....	7 »	» »	3. 5	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	» »	0 »	» »	»	....11....	8 »	2 »	5 »	»
Lundi.....	» »	— 2 »	» »	»	....12....	10 »	9 »	9. 5	»
Mardi.....	15 »	— 3 »	6 »	»	....13....	12 »	7 »	9. 5	5
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....14....	12 »	8 »	10 »	0
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....15....	8 »	5 »	6. 5	»
Vendredi..	12 »	» »	6 »	»	....16....	6 »	2 »	4 »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....17....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ie D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.